

ARDHIA REFA RAFLI YUSARLI 18230620023: Pengaruh Jenis Daging dan Dosis Bahan Pengikat Keragenan Terhadap Kadar Air dan Kualitas Organoleptik Nugget. Dosen pembimbing: Dr. Efi Rokhana, S.Pt., M.P. dan Dyah Nurul Afyah, S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis daging dan dosis bahan pengikat keragenan terhadap kadar air dan kualitas organoleptik nugget. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 8 Juni – 1 Juli 2022 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Uniska Kediri, pengujian kadar air dilakukan di Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Kabupaten Kediri.

Penelitian ini menggunakan metode percobaan dengan pola tersarang (*Nested*) dengan 4 perlakuan dengan 4 kali ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu 2 jenis daging ayam dengan 4 dosis penggunaan bahan pengikat keragenan. Metode dan dosis yang digunakan dalam penelitian yaitu jenis daging ayam (A) dan dosis bahan pengikat keragenan (B). Faktor 1: Jenis daging ayam, terdiri dari 2 jenis yaitu: A1: daging ayam *broiler*, A2: daging ayam petelur afkir. Faktor 2 : Dosis pemberian bahan pengikat keragenan, terdiri dari 4 level yaitu: B1: bahan pengikat keragenan 0%, B2: bahan pengikat keragenan 0,5%, B3: bahan pengikat keragenan 1%, B4: bahan pengikat keragenan 1,5%. Pengambilan data dengan melakukan uji kadar air di DKPP Keddari, dan juga melakukan uji organoleptik dengan 20 orang panelis. Data hasil penelitian diolah menggunakan analisis sidik ragam dengan bantuan excel, dan jika berpengaruh maka dilakukan uji lanjut dengan Uji Jarak berganda Duncan (UJBD) 5%.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pemberian jenis daging dan dosis bahan pengikat keragenan memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik tekstur yaitu ($P < 0,05$), tetapi tidak memberikan pengaruh nyata pada uji kadar air ($0,075 < 2,58$) dan uji organoleptik (warna ($0,002 < 2,58$), aroma ($1,57 < 2,58$), rasa ($0,8 < 2,58$), dan tingkat kesukaan ($0,018 < 2,58$)). Hasil uji lanjut dengan uji DMRT/UJBD dapat dilihat dengan notasi yang berbeda. Kolom notasi tersebut diperoleh hasil bahwa perlakuan A1B4 berbeda signifikan dengan perlakuan yang lainnya.

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah pemberian jenis daging dan dosis bahan pengikat keragenan berpengaruh nyata terhadap tekstur nugget ayam pedaging, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, warna, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan pada kedua jenis daging. Saran dari penelitian ini yaitu perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pemberian dari kedua jenis daging, serta penambahan pada dosis keragenan.

Kata Kunci: Ayam Pedaging, Ayam *Broiler*, Keragenan, Kadar Air, Organoleptik